

陶器は技法上、釉薬が器の底面にはかかっておらず、土のままの状態になっています。大体の商品は、テーブルに傷がつかないように処理しておりますが、ざらつきが気になるようでしたら、器の底面をサンドペーパー等で研磨してください。より滑らかな状態でお使いいただけます。

アイテム別

土鍋



- 初めてご使用になる時は、米のとぎ汁やクズ野菜などを沸騰後10分ほど煮つめてください。土鍋が締まり丈夫になります。2度目からは普通にご使用ください。
- 天ぷら・フライなどの「揚げ物」には使用しないでください。火災になる恐れがありますので、絶対に使用しないでください。
- 空炊きはしないでください。ご使用前は、土鍋の外側の水分をよく拭き取ってから、弱火からご使用ください。
- 加熱した土鍋に触れる時は、必ず鍋つかみなどを使用して火傷などにご注意ください。
- テーブルなどに置く時は、鍋敷きをご使用ください。
- 熱くなった鍋を急に冷たい場所に置かないでください。
- 万一、鍋底より水分がしみ出た場合は、米のとぎ汁を入れて煮つめていただきますと治ります。
- ご使用後は、カビや臭気防止のためにもよく洗い、風通しのよい所で完全に乾燥してから収納ください。



IH鍋



- ご使用の機器によって反応しない場合がございます。
- 加熱後、素手で鍋に触れますと火傷をする恐れがありますので、鍋つかみなどをご使用ください。
- テーブルなどに直接置きますと、テーブル表面を傷つける事がありますので、必ず鍋敷きをご使用ください。

陶板



- 加熱した陶板に触れる時は、鍋つかみなどを使用し、蒸気には充分ご注意ください。
- 陶板をテーブルなどに置く時は、鍋敷きなどをご使用ください。
- 電気コンロを使用する時は、ヒーター部分との間を1cm以上あけてご使用ください。
- フリーザー(冷凍庫)に入れておいた場合は、すぐに火にかけず、しばらくしてからご使用ください。
- 天ぷら・フライなどの揚げ物には使用しないでください。
- ご使用後は、よく乾燥させてから収納してください。



土瓶むし



- ◆ この製品は直接火にかけられないものもありますが、次の点にご注意ください。
- 必ず弱火でご使用ください。
- 強火で使用されますと、本体に付いている「つる」の根本が焦げる事がありますのでご注意ください。
- 「つる」の針金部分が熱伝導により熱くなりますので注意下さい。
- 空炊きはしないでください。
- 加熱後は、受皿や鍋敷きなどをご使用ください。
- 熱いまま、急に冷たい場所に置く事は避けてください。
- ご使用後は、カビ防止の為に洗浄後、よく乾燥させてください。

グラタン皿



- 加熱後、素手で触れると火傷する事がありますので、鍋つかみなどをご使用ください。
- テーブルなどに直接置きますと、テーブル表面を傷つける事がありますので、必ず鍋敷きをご使用ください。
- 加熱後、急に冷やすと破損や劣化の原因となる場合がございます。
- ご使用後は水でよく洗い、完全に乾燥させてから収納してください。



カタログ中の表示について

- 耐直火** 直接火にかけることができます。空焚き不可、強火不可のものもありますので、アイテム別の注意事項(上記)をご覧ください。
- 強** 強化磁器と呼ばれる素材です。アルミナ原料などが多く含まれ、緻密で結合力が強く、丈夫な素材です。
- 磁** 磁器と呼ばれる素材です。ここではせっ器(ストーン)も含まれます。比較的丈夫な素材です。
- 陶** 陶器と呼ばれる素材で、ここでは土物も含まれます。多孔質のため、磁器に比べて強度は低い素材です。熱は磁器より伝わりにくい素材といえます。
- 木** 木製品の他、竹製品なども含まれます。
- ガ** ガラス製品です。
- 金** アルミ、ステンレス、鉄、その他金属製品を含まれます。

強度の高い順

①強化 ②磁器 ③陶器

熱の伝わりにくい順

①陶器 ②磁器 ③強化

※あくまで、使われている素材の表示です。実際の丈夫さ、熱の伝わりにくさは、器の厚みや形の影響力も大きいので、器としてトータルな性能や特性を示すものではありません。